

FONDUE DO LÉO

INGREDIENTES

- 1 dente de alho
- 1 litro de leite
- 1 colher (sopa) de creme de queijo
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 pacote de queijo ralado, 150 g
- 150 g de parmesão ralado
- 150 g de mussarela ralada
- 100 g de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o creme de queijo, o requeijão cremoso e o queijo ralado.

Descasque o alho e passe no fundo da panela.

Adicione na panela, a mistura do liquidificador.

Em fogo médio, mexa a mistura até engrossar um pouco.

Assim que engrossar, adicione os queijos restantes, mexa até derreter completamente.

Coloque o fondue em um recipiente apropriado e sirva com pão italiano e vinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21537-fondue-do-leo.html>